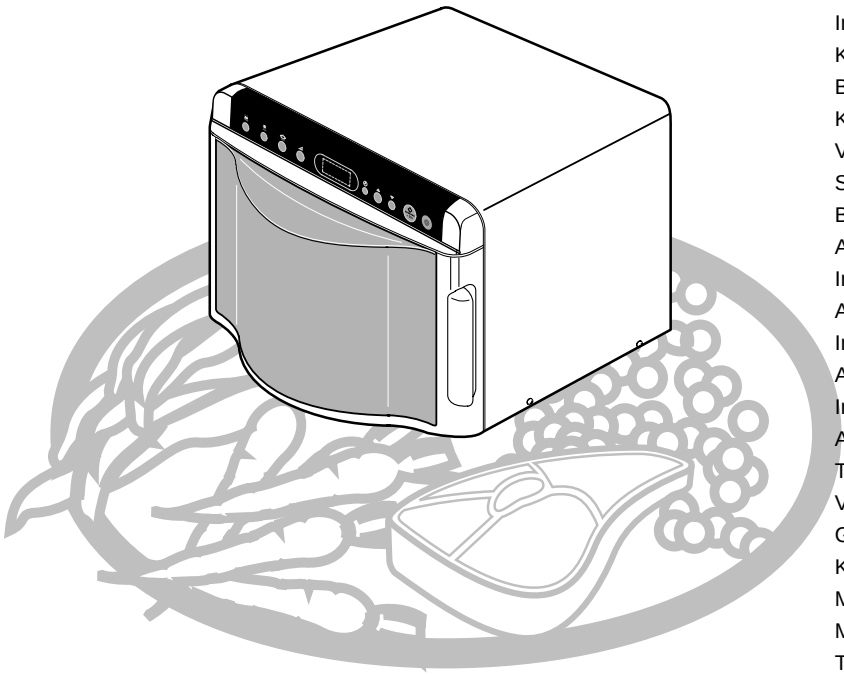
SAMSUNG

MAGNETRONOVEN

Gebruiksaanwijzing met handige kooktips

MR87/MR89

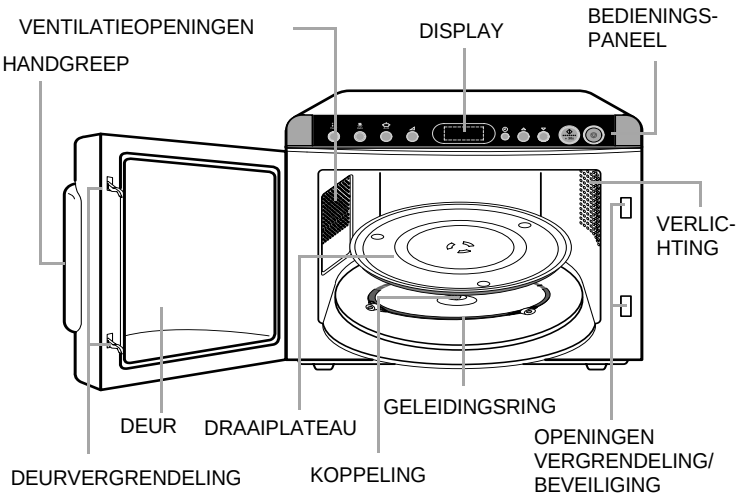


Plaats van de onderdelen 2
Accessoires 2
Bedieningspaneel 3
Over deze gebruiksaanwijzing 3
Veiligheidsinformatie 4
Installatie 5
Klok gelijkzetten 6
Bij twijfel of problemen 6
Koken en opwarmen 7
Vermogensstanden 7
Stoppen met verhitten 7
Bereidingstijd verlengen 7
Automatisch opwarmen 8
Instellingen voor automatisch opwarmen 9
Automatisch ontdooien 10
Instellingen voor automatisch ontdooien 10
Automatisch bereiden (MR87) 11
Instellingen voor automatisch bereiden (MR87) 11
Automatisch stomen (MR89) 12
Toetspiepjes uitschakelen 13
Veiligheidsvergrendeling 13
Geschikt kookgerei 14
Kooktips 15
Magnetronoven schoonmaken 20
Magnetronoven opbergen en repareren 21
Technical Specifications 21

Code No. : DE68-02710F

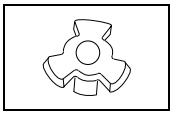
NL

Plaats van de onderdelen

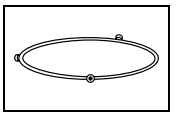


Accessoires

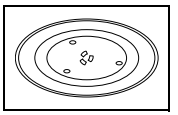
Afhankelijk van het type magnetron heeft u een aantal accessoires ontvangen die u op verschillende manieren kunt gebruiken.



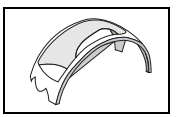
1. Koppeling, deze zit al op de aandrijfas van de magnetron.
Doel: De koppeling drijft het draaiplateau aan.



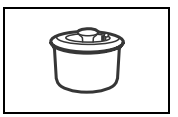
2. Geleidingsring, deze plaatst u in het midden van de magnetron.
Doel: Het draaiplateau rust op de geleidingsring.



3. Draaiplateau, deze plaatst u op de geleidingsring. Het midden van het draaiplateau past precies op de koppeling.
Doel: Het draaiplateau is het belangrijkste kookoppervlak. U kunt het er gemakkelijk uithalen om schoon te maken.



4. Zuigfleshouder, zie pagina 17.
Doel: Om de zuigfles op te warmen plaatst u deze schuin in de opening in de zuigfleshouder.

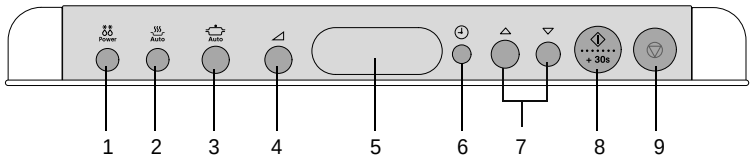


5. Stomer, zie pagina 12.(alleen MR89)
Doel: De plastic stomer kunt u gebruiken wanneer u een gerecht wilt stomen.

☛ Gebruik de magnetron NOOIT zonder de geleidingsring en het draaiplateau.

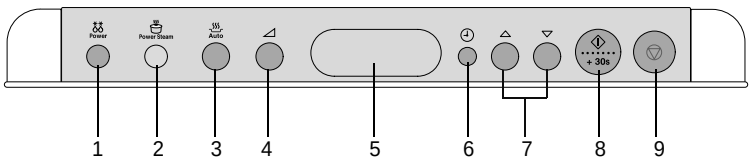
Bedieningspaneel

Model : MR87



1. AUTOMATISCH ONTDOOIEN
2. AUTOMATISCH OPWARMEN
3. AUTOMATISCH BEREIDEN
4. VERMOGEN INSTELLEN
5. DISPLAY
6. KLOK INSTELLEN
7. OMHOOG / OMLAAG (bereidingstijd, gewicht en type gerecht)
8. STARTEN
9. STOPPEN / ANNULEREN

Model : MR89



1. AUTOMATISCH ONTDOOIEN
2. AUTOMATISCH STOMEN
3. AUTOMATISCH OPWARMEN
4. VERMOGEN INSTELLEN
5. DISPLAY
6. KLOK INSTELLEN
7. OMHOOG / OMLAAG (bereidingstijd, gewicht en type gerecht)
8. STARTEN
9. STOPPEN / ANNULEREN

Over deze gebruiksaanwijzing

NL

U heeft zojuist een nieuwe SAMSUNG magnetron aangeschaft. Deze gebruiksaanwijzing bevat allerlei belangrijke informatie over het koken met uw magnetron:

- ***Veiligheidsinformatie***
- ***Geschikte accessoires en serviesgoed***
- ***Handige kooktips***

Voor in de handleiding vindt u afbeeldingen, met name van het bedieningspaneel, zodat u alle toetsen makkelijker kunt vinden. In de stapsgewijs beschreven handelingen worden twee symbolen gebruikt.

Belangrijk **Opmerking**

VOORZORGSMAATREGELEN OM BLOOTSTELLING AAN MICROGOLVEN TE VOORKOMEN

Wanneer de volgende veiligheidsvoorschriften niet in acht worden genomen, kunnen personen en voorwerpen worden blootgesteld aan schadelijke microgolven.

(a) Probeer beslist niet om de magnetron te laten werken zonder dat de deur is gesloten. Zorg dat de veiligheidssluitingen intact blijven en houd sluitingen en openingen vrij van verontreinigingen en vreemde voorwerpen.

(b) Zorg dat er geen voorwerpen tussen de deur van de magnetron kunnen komen en houd de sluitingsoppervlakken vrij van verontreinigingen, voedselresten en achtergebleven schoonmaakmiddel. Gebruik hiervoor een vochtige doek en droog na met een zachte, droge doek.

(c) Gebruik de magnetron niet als hij is beschadigd en laat hem repareren door een door de fabrikant opgeleide magnetrontechnicus.
Het is vooral belangrijk dat de deur van de magnetron goed sluit en dat de volgende onderdelen onbeschadigd zijn:
(1) Deur, sluitingen en sluitoppervlakken
(2) Scharnieren (los of defect)
(3) Netsnoer

(d) De oven mag uitsluitend worden afgeregeld of gerepareerd door een deskundige magnetrontechnicus die is opgeleid door de fabrikant.

NL

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. ZORGVULDIG DOORLEZEN EN BEWAREN.

Let bij het bereiden van voedsel of drank in de magnetron op het volgende:

1. **DOE GEEN** metalen voorwerpen of materialen in de magnetron, zoals:
   - Metaalhoudende verpakkingsmaterialen of bakvormen
   - Borden of schalen met metaalhoudende sierranden
   - Metalen vleespennen, vorken, etc.

   Reden: Er kunnen elektrische ontladingen en vonken optreden, waardoor de magnetron beschadigd raakt.
2. **WARM** het volgende **NIET OP** in de magnetron:
   - Gesloten, luchtdichte of vacuüm verpakkingen, flessen of potten
     Voorbeeld: Afgesloten potjes babyvoedsel
   - Luchtdicht voedsel
     Voorbeeld: Eieren, noten in de schil, tomaten

   Reden: Door de toenemende druk binnenin spat dit voedsel uit elkaar.
   Tip: Verwijder doppen van flessen en potjes, en prik schillen en zakjes etc. door.
3. Laat de magnetron **NIET WERKEN** als hij leeg is.
   Reden: De binnenwand kan beschadigd raken.
   Tip: Zet een glas water in de magnetron wanneer u hem niet gebruikt. Als de magnetron per ongeluk wordt aangezet, absorbeert het water de microgolven.
4. De ventilatieopeningen in de achterwand **NIET BEDEKKEN** met papier of ander materiaal.
   Reden: Dit materiaal kan in brand vliegen door de hete lucht uit de magnetron.
5. Gebruik **ALTIJD** ovenwanten als u iets uit de magnetron haalt.
   Reden: Sommige schalen e.d. nemen zelf microgolven op. Verder gaat een gedeelte van de warmte uit het voedsel naar de schaal of het bord, die dus altijd heet worden.
6. **RAAK NOOIT** een verwarmingselement of de binnenwand van de magnetron aan.
   Reden: Het grill-element en de binnenwanden blijven ook nadat de magnetron is uitgeschakeld geruime tijd zo heet dat u zich eraan kunt branden, ook al zien ze er koel uit. Voorkom dat brandbaar materiaal in aanraking kan komen met het inwendige van de magnetron. Wacht tot de magnetron is afgekoeld.
7. Zo verkleint u het risico op brand in het inwendige van de magnetron:
   - Doe nooit brandbare materialen in de magnetron, ook niet als hij uit staat.
   - Verwijder de sluitingen van papieren of plastic zakjes.
   - Gebruik uw magnetron niet voor het drogen van kranten e.d.
   - Als u rook ziet, moet u de deur van de magnetron dicht laten en het toestel uitzetten en zo mogelijk loskoppelen van het lichtnet, bijvoorbeeld door de stekker uit het stopcontact te halen.
8. Wees bijzonder voorzichtig met het opwarmen van vloeistoffen en babyvoedsel.
   - **LAAT** deze **ALTIJD** minstens 20 seconden staan nadat de magnetron is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen.
   - Roer zo nodig tussendoor af en toe. Roer ALTIJD na het opwarmen.
   - Wees na het opwarmen voorzichtig met de verpakking, fles e.d. Als deze te heet is geworden, kunt u zichzelf branden.
   - Het is mogelijk dat voedsel of vloeistoffen buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook raken en naar buiten spatten.
   - Om te voorkomen dat vloeistoffen na afloop van het opwarmen aan de kook raken, met het risico op verbranding, moet u een plastic of glazen lepeltje of stokje in de vloeistof zetten en deze voor, tijdens en na het opwarmen voorzichtig omroeren.
     Reden: Tijdens het opwarmen van vloeistoffen kan het kookpunt tijdelijk wat hoger liggen. Hierdoor is het mogelijk dat de vloeistof plotseling aan de kook raakt en naar buiten spat wannneer u deze uit de magnetron haalt. U kunt zichzelf dan branden.
   - Volg bij verbranding eerst deze EERSTE HULP instructies:
     * Houd het verbrande lichaamsdeel minstens 10 minuten onder koud stromend water. Zet de kraan niet zo hard dat het water spettert.
     * Dek de wond af met schoon, droog verband.
     * Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.
   - Vul flessen e.d. **NOOIT** tot de rand en maak gebruik van potjes e.d die van boven wijder zijn dan van onderen, om overkoken te voorkomen. Flessen met een smalle hals kunnen bovendien uit elkaar springen als ze oververhit raken.
   - Controleer **ALTIJD** de temperatuur van babyvoedsel of melk voordat u het de baby geeft.
   - Warm een babyfles **NIET** op met de speen of dop erop, omdat de fles anders uit elkaar kan springen.
9. Zorg dat u het netsnoer niet beschadigt.
   - Houd de kabel en de stekker uit de buurt van water en warmtebronnen.
   - Gebruik dit toestel niet wanneer het netsnoer of de stekker beschadigd is.
10. Houd altijd een armlengte afstand wanneer u de deur van de magnetron opent.
    Reden: Er kan hete lucht of stoom uit de magnetron komen, waaraan u zich kunt branden.
11. Houd de binnenkant van de magnetron schoon.
    Reden: Stukjes voedsel of vet die aan de binnenwanden van de magnetron kleven kunnen de lak beschadigen en ervoor zorgen dat de magnetron minder efficiënt werkt.

Veiligheidsinformatie (vervolg)

12. Soms hoort u klikgeluiden wanneer de magnetron in bedrijf is (vooral tijdens ontdooien).
Reden: Dit geluid is normaal wanneer de magnetron op een ander vermogen overschakelt.

13. Als de magnetron wordt gebruikt terwijl hij leeg is, wordt hij voor de veiligheid automatisch uit-geschakeld. Wanneer dit is gebeurd, kunt u de magnetron na 30 minuten weer normaal gebruiken.

BELANGRIJKE VEILGHEIDSINSTRUCTIES
Kijk tijdens het bereiden van voedsel regelmatig in de magnetron. Dit is vooral belangrijk wanneer het voedsel in plastic, papier of ander brandbaar materiaal zit.

BELANGRIJK
Laat kleine kinderen NOOIT de magnetron gebruiken of ermee spelen. Ook mogen kleine kinderen niet zonder toezicht in de buurt van de magnetron komen wanneer deze in gebruik is. Speelgoed en andere voor kindere aantrekkelijke dingen mogen niet te dicht bij de magnetron worden bewaard of verstopt .

WAARSCHUWING:
Als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, moet u de oven niet gebruiken voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde monteur.

WAARSCHUWING:
Onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.

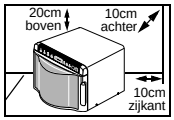
WAARSCHUWING:
Vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.

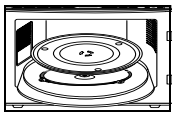
WAARSCHUWING:
Laat de oven alleen zonder toezicht door kinderen gebruiken nadat u duidelijke instructies hebt gegeven en u ervan overtuigd bent dat het kind in staat is de oven op een veilige manier te bedienen en begrijpt wat de gevaren zijn van incorrect gebruik.

Installatie

NL

Plaats de magnetron op een vlakke ondergrond die stevig genoeg is om het gewicht van de magnetron te kunnen dragen.





1. Let er tijdens de installatie op dat er voldoende ventilatieruimte rond de magnetron vrij blijft. Achter, links en rechts moet minstens 10 cm vrij zijn, en boven de magnetron minstens 20 cm.

2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de magnetron. Installeer de geleidingsring en het draaiplateau. Probeer of het draaiplateau vrij kan ronddraaien.

3. Bij plaatsing van de magnetron moet u erop letten dat de stekker bereikbaar blijft.

☛ Blokkeer **NOOIT** de ventilatieopeningen, want dan kan oververhitting optreden. Dan schakelt de oven automatisch uit en doet niets tot hij voldoende is afgekoeld.

☛ Voor uw eigen veiligheid is het van belang dat u de kabel aansluit op een geaard (3-polig) stopcontact van 230 Volt, 50 Hz wisselstroom. Is de kabel van de magnetron beschadigd, laat deze dan door uw fabrikant, service center of deskundige monteur vervangen door een nieuwe kabel.

☛ Installeer de magnetron **niet** in een hete en/of vochtige omgeving, bijvoorbeeld naast een radi-ator of een andere oven. Houd u aan de elektrische aansluitwaarden van de magnetron en eventuele verlengsnoeren moeten aan dezelfe eisen voldoen als het meegeleverde netsnoer. Reinig voordat u de magnetron in gebruik neemt eerst het inwendige van de magnetron en de sluitoppervlakken van deur en magnetron met een vochtige doek.

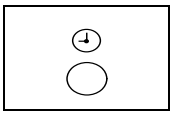
NL

Klok gelijkzetten

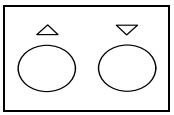
Uw magnetron heeft een ingebouwde klok. De weergave kan worden ingesteld op 12-uurs of 24-uurs aanduiding. U moet de klok gelijkzetten:

- ***Wanneer de magnetron in gebruik wordt genomen***
- ***Na stroomuitval***

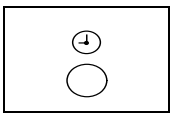
✉ Vergeet niet om aan het begin en einde van de zomertijd de klok gelijk te zetten.



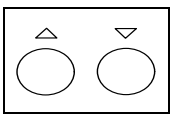
1. **Voor tijdweergave in ...** **Drukt u de ⏲ toets...**
24-uurs aanduiding Eenmaal in
12-uurs aanduiding Tweemaal in



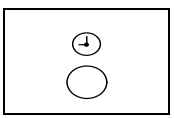
2. Draai aan de toets **Omhoog / omlaag** om de uren in te stellen.



3. Druk op de ⏲ toets.



4. Draai aan de toets **Omhoog / omlaag** om de minuten in te stellen.



5. Druk op de ⏲ toets.

Bij twijfel of problemen

Probeer bij onderstaande problemen de bijbehorende oplossingen.

- Dit is normaal:
  - Condensvocht in de magnetron
  - Luchtstromingen rond de deur en de kast
  - Licht weerkaatst rond de deur en de kast
  - Stoom ontsnapt rond de deur of uit de ventilatieopeningen

- De magnetron start niet nadat u de ⏀ toets hebt gedrukt.
  - Is de deur goed gesloten?

- Het voedsel blijft koud
  - Hebt u de bereidingstijd goed ingesteld en/of op de ⏀ toets gedrukt?
  - Is de deur goed gesloten?
  - Hebt u kortsluiting gehad waardoor in de meterkast een stop is doorgeslagen of een automatische stop is geactiveerd?

- Het gerecht heeft te lang gekookt of het is nog niet gaar
  - Hebt u de juiste bereidingstijd voor dit soort voedsel ingesteld?
  - Hebt u het juiste vermogen gekozen?

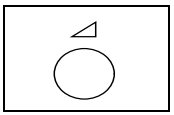
- In de magnetron hoort en ziet u vonken en elektrische ontladingen
  - Staat er een bord of schaal met metalen sierranden in de magnetron?
  - Is er na het roeren een vork of ander metalen voorwerp achtergebleven?
  - Bevindt zich aluminiumfolie te dicht bij een binnenwand van de magnetron?

- De magnetron stoort radio- of tv-programma's
  - Een werkende magnetron kan enige invloed hebben op op radio- en tv-toestellen. Dit is normaal. U kunt het probleem oplossen door de magnetron niet te dicht bij radio- of tv-toestellen of antennes te plaatsen.
  - Als de microprocessor van de magnetron een storing registreert, kan het dis-play worden gereset. U kunt dit probleem oplossen door de stekker uit het stopcontact te halen en hem er opnieuw in te doen. U moet daarna de klok van de magnetron opnieuw instellen.

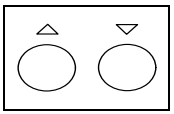
✉ Als u een probleem hebt dat u niet kunt oplossen met de bovenstaande richtlijnen, neem dan contact op met een **Samsung** service center.

Koken en opwarmen

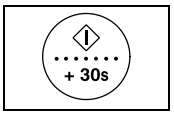
Hieronder leest u hoe u voedsel kunt bereiden of opwarmen. Controleer ALTIJD of u de magnetron goed hebt ingesteld voordat u iets anders gaat doen. Kijk tussendoor regelmatig of alles goed gaat. Zet het gerecht in het midden van het draaiplateau. Doe de deur dicht.



1. Druk op de toets ◿.
Op het display wordt 800 W (maximaal vermogen) aangegeven. Kies zo nodig een ander vermogen door opnieuw op de ◿ toets te drukken. Herhaal dit tot het gewenste vermogen op het display staat. Zie ook de tabel met vermogensstanden.



2. Stel met de toetsen **Omhoog / omlaag** de bereidingstijd in.



3. Druk op de toets ◇.
Gevolg : De verlichting gaat aan en het plateau begint te draaien.
De magnetron begint te werken. Na de ingestelde tijd stopt de magnetron en laat hij vier keer een waarschuwing horen.

☛ Zet de magnetron **nooit** aan terwijl hij leeg is.

✉ Als u een gerecht korte tijd op maximaal vermogen (800 W) wilt verwarmen, drukt u eenmaal op de **+30s** voor iedere 30 seconden kooktijd. De magnetron begint direct met verwarmen.

Vermogensstanden

U kunt kiezen uit de hieronder aangegeven vermogensstanden.

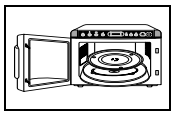
Stand	Vermogen
HOOG	800 W
MIDDEL/HOOG	600 W
MIDDEL	450 W
MIDDEL/LAAG	300 W
ONTDOOIEN	180 W
LAAG/WARMHOUDEN	100 W

✉ Als u een hoger vermogen kiest, moet u een kortere bereidingstijd instellen.

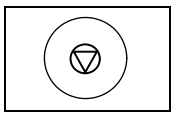
✉ Als u het vermogen lager zet, moet u een langere bereidingstijd

Stoppen met verhitten

U kunt de magnetron altijd stoppen en het voedsel controleren.



1. Tijdelijk stoppen:
Open de deur.
Gevolg : De magnetron stopt. Sluit de deur en druk op de ◇ toets om verder te gaan.

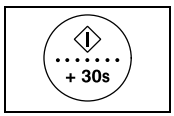


2. Definitief stoppen:
Druk op de toets ▽.
Gevolg : De magnetron stopt. Wilt u de huidige instellingen annuleren, druk dan nogmaals op de (▽) toets.

☛ U kunt iedere instelling voortijdig annuleren door op de (▽)toets te drukken.

Bereidingstijd verlengen

U kunt de bereidingstijd verlengen door op de +30s toets te drukken. Iedere keer dat u op deze toets drukt, wordt de bereidingstijd met 30 seconden verlengd.



Druk voor iedere 30 seconden waarmee u de bereidingstijd wilt verlengen op de **+30s** toets.

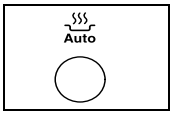
Automatisch opwarmen

NL

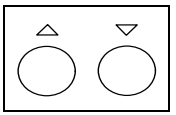
De automatische opwarmfunctie heeft twee voorgeprogrammeerde bereidingstijden. U hoeft geen bereidingstijd of vermogenniveau in te stellen. U kunt het aantal porties instellen door de toets in te drukken.

Plaats het gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.

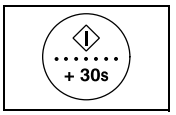
Model: MR87



1. Selecteer het soort voedsel dat u wilt bereiden door een of meerdere keren op de toets **Automatisch opwarmen**(Auto) te drukken.



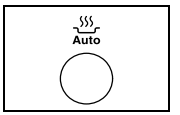
2. Selecteer de grootte van de portie met de toetsen **Omhoog / omlaag**. (Zie de tabel.)



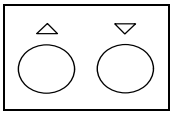
3. Druk op de toets ⏀.
Gevolg : De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid:
1) Laat de oven vier pieptonen horen.
2) Klinkt drie keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
3) Wordt de huidige tijd weer weergegeven.

✉ Gebruik alleen magnetronovenbestendige schalen.

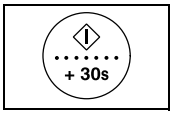
Model: MR89



1. Selecteer het soort voedsel dat u wilt bereiden door een of meerdere keren op de toets **Automatisch opwarmen**(Auto) te drukken.



2. Selecteer de grootte van de portie met de toetsen **Omhoog / omlaag**. (Zie de tabel.)



3. Druk op de toets ⏀.
Gevolg : De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid:
1) Laat de oven vier pieptonen horen.
2) Klinkt drie keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
3) Wordt de huidige tijd weer weergegeven.

✉ Gebruik alleen magnetronovenbestendige schalen.

Instellingen voor automatisch opwarmen

NL

In de volgende tabel vindt u vier programma's voor het automatisch opwarmen van voedsel, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen.

Model: MR87

Code / Gerecht	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
1 **Dranken** Koffie, melk, thee, water (kamer-temperatuur)	150 ml (1 kopje) 250 ml (1 mok)	1-2 min.	Giet de drank in een keramisch kopje (150 ml) of mok (250ml) en plaats dit midden op het draaiplateau. Niet afdekken. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren. Wees voorzichtig wanneer u de koppen uit de oven haalt (zie veiligheidsinstructies voor vloeistoffen).
2 **Kant-en-klare maaltijd** (gekoeld)	300-350 g 400-450 g	3 min.	De maaltijd op een ovenvast bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta).
3 **Diepvriesmaaltijd**	300-350 g 400-450 g	4 min.	Controleer of de verpakking van de diepvriesmaaltijd (-18°C) geschikt is voor gebruik in de magnetron. Maak enkele gaten in de folie van de diepvriesmaaltijd. Zet de diepvriesmaaltijd midden op het draaiplateau. Dit programma is geschikt voor diepvriesmaaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta).
4 **Soep** (gekoeld)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml	2-3 min.	Giet de soep in een diep ovenvast soepbord of –kom. Houd het gerecht tijdens het opwarmen en nagaren afgedekt. Voor en na het nagaren doorroeren.

In de volgende tabel vindt u vier programma's voor het automatisch opwarmen van kant-en-klare maaltijden, diepvriesmaaltijden en dranken en het ontdooien van diepvriesgebak. De tabel bevat de hoeveelheden, nagaartijden en toepasselijke aanbevelingen.

Model: MR89

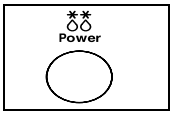
Code / Gerecht	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
1 **Kant-en-klare maaltijd** (gekoeld)	300-350 g 400-450 g	3 min.	De maaltijd op een ovenvast bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta).
2 **Diepvriesmaaltijd**	300-350 g 400-450 g	4 min.	Controleer of de verpakking van de diepvriesmaaltijd geschikt is voor gebruik in de magnetron. Maak enkele gaten in de folie van de diepvriesmaaltijd. Plaats de diepvriesmaaltijd midden op het draaiplateau. Dit programma is geschikt voor diepvriesmaaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta).
3 **Dranken** Koffie, melk, thee, water (kamer-temperatuur)	150 ml (1 kopje) 250 ml (1 mok)	1-2 min.	Giet de drank in een keramisch kopje (150 ml) of mok (250) en plaats dit midden op het draaiplateau. Niet afdekken. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren. Wees voorzichtig wanneer u de koppen uit de oven haalt (zie veiligheidsinstructies voor vloeistoffen).
4 **Diepgevroren Gebakjes**	100 g (1 st.) 200 g (2 st.) 300 g (2-3 st.) 400 g (3-4 st.) 500 g (4 st.)	5-15 min.	Leg de diepvriesgebakjes (-18°C) op keukenpapier op het draaiplateau. Leg een gebakje in het midden, twee stuks tegenover elkaar en drie of vier stuks in een cirkel. Dit programma is geschikt voor diverse soorten gebak, zoals (appel-) kruimelgebak, gebak met maanzaad en muffins. Het is niet geschikt voor hele taarten en gebak met roomvulling en/of chocoladegarnering.

Automatisch ontdooien

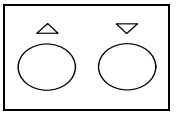
Met de functie Automatisch ontdooien kunt u vlees, gevogelte, vis, brood en gebak ontdooien. De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch ingesteld.

✉ Gebruik alleen magnetronovenbestendige schalen.

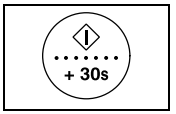
Plaats het bevroren gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.



1. Selecteer het soort voedsel dat u wilt bereiden door een of meerdere keren op de toets **Automatisch ontdooien**(Power) te drukken.



2. Stel het gewicht van het voedsel in met de knoppen **Omhoog / omlaag**.
(Zie de tabel.)



3. Druk op de toets ⏀.
Gevolg :

- Het ontdooien begint.
- De oven laat halverwege het ontdooiproces een pieptoon horen om u eraan te herinneren het voedsel om te keren.
- Druk nogmaals op ⏀ om het ontdooien te voltooien.

✉ Gebruik alleen magnetronovenbestendige schalen.

✉ U kunt ook gerechten handmatig ontdooien. Hiervoor selecteert u de opwarmfunctie met een vermogenniveau van 180W. Zie het gedeelte “Bereiden / opwarmen” op pagina 7 voor meer informatie.

Instellingen voor automatisch ontdooien

In de volgende tabel vindt u vier programma’s voor automatisch ontdooien, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen.

Verwijder alle verpakkingsmateriaal voor u met het ontdooien begint. Leg vlees, gevogelte en vis op een keramisch bord.

Gerecht	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
1 Vlees	200-2000 g	20-60 min	De randen afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt.
2 Gevogelte	200-2000 g	20-60 min	Het uiteinde van de poten en vleugels afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als voor kipdelen.
3 Vis	200-2000 g	20-50 min	Scherm de staart van de vis af met aluminiumfolie. De vis omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele vis als voor visfilet.
4 Brood / gebak	125-1000 g	5-30 min	Brood op een stuk keukenpapier leggen en omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Gebak op een keramisch bord leggen zo mogelijk omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. (De oven blijft werken en en wordt gestopt wanneer u de deur opent.) Dit programma is geschikt voor alle soorten brood, heel of gesneden, evenals broodjes en baguettes. Leg broodjes in een cirkel. Dit programma is geschikt voor alle soorten gistgebak, koekjes, kwarktaart en bladerdeeg. Het is niet geschikt voor zandgebak, fruit- en slagroomtaart en gebak met chocoladegarnering.

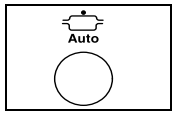
✉ Om handmatig voedsel te ontdooien, selecteert u de functie Handmatig ontdooien met een vermogen van 180W. Meer informatie over handmatig ontdooien en ontdooitijden vindt u op pagina 18

Automatisch bereiden (MR87)

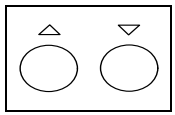
De functie Automatisch bereiden heeft vier voorgeprogrammeerde bereidingstijden. U hoeft geen bereidingstijd of vermogen in te stellen.

U kunt het aantal porties instellen door de toets in te drukken.

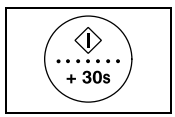
Plaats het gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.



1. Selecteer het soort voedsel dat u wilt bereiden door een of meerdere keren op de toets **Automatisch bereiden**(Auto) te drukken.



2. Selecteer de grootte van de portie met de toetsen **Omhoog / omlaag**.
(Zie de tabel.)



3. Druk op de toets ◇ .
Gevolg : De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid:
1) Laat de oven vier pieptonen horen.
2) Klinkt drie keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
3) Wordt de huidige tijd weer weergegeven.

✉ Gebruik alleen magnetronovenbestendige schalen.

Instellingen voor automatisch bereiden (MR87)

In de volgende tabel vindt u vier automatische programma's, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen.

NL

Code / Gerecht	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
1 Verse groenten	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	2-3 min	Weeg de groenten nadat u deze hebt gewassen, schoongemaakt en in gelijke stukken hebt gesneden. Plaats ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe voor het bereiden van 100-250 g, 45 ml (3 eetlepels) voor 300-450 g en 60-75 ml (4-5 eetlepels) voor 500-550 g. Na de bereiding doorroeren.
2 Diepvriesgroenten	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	2-3 min	Weeg de diepvriesgroente (-18°C) en plaats deze in een geschikte ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg 15 ml (1 eetlepel) water toe voor 100-350 g groente en 30 ml (2 eetlepels) voor 400-550 g groente. Na de bereiding en tijdens het nagaren doorroeren. Dit programma is geschikt voor erwten, maïs, broccoli, bloemkool en gemengde groenten, zoals erwten, wortels en bloemkool.
3 Verse vis	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	3 min	Afspoelen met water en besprenkelen met citroensap. Gebruik een geschikte glazen of keramische schaal. Leg hele vissen kop-aan-staart. Houd het gerecht tijdens de bereiding en nagaartijd bedekt met magnetronfolie.
4 Geschilde aardappelen	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min	Weeg de aardappelen nadat u deze hebt geschild, gewassen en in gelijke stukken hebt gesneden. Plaats ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 45 ml (3 eetlepels) water toe voor 300-450g aardappelen en 60 ml (4 eetlepels) voor 500-550 g..

Automatisch stomen (MR89)

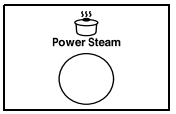
NL

Bij de functie Automatisch stomen wordt de bereidingstijd automatisch ingesteld.

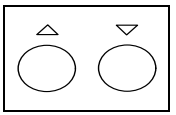
U kunt het aantal porties instellen door de toets in te drukken.

Gebruik bij het stomen de plastic stomer.

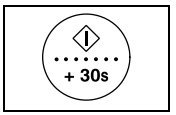
Plaats de plastic stomer midden op het draaiplateau en sluit de deur.



1. Selecteer het soort voedsel dat u wilt bereiden door een of meerdere keren op de toets **Automatisch stomen** ( ) te drukken.



2. Selecteer de grootte van de portie met de toetsen **Omhoog / omlaag**.
(Zie de tabel.)



3. Druk op de toets ◇ .
Gevolg : De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid:
1) Laat de oven vier pieptonen horen.
2) Klinkt drie keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
3) Wordt de huidige tijd weer weergegeven.

✉ Gebruik alleen magnetronovenbestendige schalen.

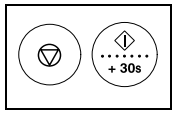
In de volgende tabel vindt u vier programma's voor stomen, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Gebruik bij het stomen de plastic stomer.

Code / Gerecht	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
1 Witte rijst	250 g 375 g	4-5 min.	Plaats de witte rijst (voorgekookt) in de stoomschaal. Voeg 500 ml koud water toe voor het bereiden van 250 g rijst en 750 ml voor 375 g. Sluit het deksel van de stomer. Verwijder na de bereiding het vocht in de ovenruimte met behulp van keukenpapier.
2 Geschilde aardappelen	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	2-3 min.	Weeg de aardappelen nadat u deze hebt geschild, gewassen en in gelijke stukken hebt gesneden. Leg ze in de stoomschaal. Voeg 15-30 ml (1-2 eetlepels) water toe voor het stomen van 100-350 g aardappelen en 45-60 ml (3-4- eetlepels) voor 400-550 g. Sluit het deksel van de stomer.
3 Verse groenten	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	1-2 min.	Weeg de groenten nadat u deze hebt gewassen, schoongemaakt en in gelijke stukken hebt gesneden. Leg ze in de stoomschaal. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe voor het stomen van 100-350 g groenten en 45 ml (3 eetlepels) voor 400-450 g. Sluit het deksel van de stomer. Na het stomen en voor het nagaren goed doorroeren.
4 Vruchtencompote	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3 min.	Weeg de verse vruchten nadat u deze hebt geschild en gewassen en snijd ze in gelijke plakken of stukken. Leg ze in de stoomschaal. Voeg 15-30 ml (1-2 eetlepels) water toe voor het stomen van 100-350 g vruchten en 45 ml (3 eetlepels) voor 400-450 g. Voeg 1-2 eetlepels suiker toe. Sluit het deksel van de stomer. Na het stomen goed doorroeren. Dit programma is geschikt voor appels, peren, pruimen, abrikozen, mango's en ananas.

✉ U kunt ook gerechten handmatig stomen.
Meer informatie over handmatig stomen en stoomtijden vindt u op pagina 19.

Toetspiepjes uitschakelen

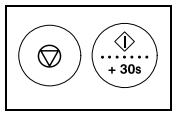
U kunt op ieder willekeurig moment de toetspiepjes uitschakelen.



1. Druk de toetsen ⏚ en ⏀ tegelijk in.
Gevolg :

- De volgende indicatie verschijnt:

- De combi magnetron piept niet meer bij iedere keer dat u op een toets drukt.



2. Om de toetspiepjes weer aan te zetten, drukt u de toetsen ⏚ en ⏀ opnieuw tegelijk in.
Gevolg :

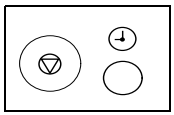
- De volgende indicatie verschijnt:

- De combi magnetron laat de toetspiepjes weer horen.

Veiligheidsvergrendeling

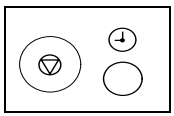
Uw magnetron is uitgerust met een speciaal veiligheidsprogramma, waarmee de magnetron kan worden "vergrendeld" zodat kinderen en volwassenen die niet met het apparaat vertrouwd zijn, het niet per ongeluk kunnen aanzetten.

De magnetron kan op ieder moment worden vergrendeld.



1. Druk de toetsen ⏚ en 🕓 toetsen tegelijk in.
Gevolg :

- De combi magnetron is vergrendeld (er kunnen geen functies worden gekozen).
- In het display verschijnt de letter "L".



2. Om de magnetron te ontgrendelen, drukt u nogmaals de toetsen ⏚ en 🕓 tegelijk in.
Gevolg : De magnetron kan weer normaal worden gebruikt.

Geschikt kookgerei

NL

De microgolven van de magnetron moeten in het gerecht kunnen doordringen zonder dat zij door het serviesgoed of wat anders worden weerkaatst of geabsorbeerd.

Daarom moet vooral serviesgoed zorgvuldig worden gekozen. Materialen met een aanduiding die duidt op geschiktheid voor een magnetron zijn probleemloos te gebruiken.

Hieronder volgt een overzicht van diverse typen kookgerei en is aangegeven of en hoe zij in een magnetronoven gebruikt kunnen worden.

Materiaal	Geschikt voor magnetron	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓ ✗	Kan beperkt worden gebruikt als bescherming tegen oververhitting. Als veel folie wordt gebruikt of als het te dicht bij de wanden komt, kunnen echter vonken optreden.
Bruinplateau	✓	Niet langer dan 8 minuten voorverwarmen.
Servies en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en glas zijn meestal bruikbaar, behalve als het een metaalhoudende sieropdruk bevat.
Weggooiverpakkingen van polyester en karton	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn in deze materialen verpakt.
Verpakkingen van fast-food		
• Polystyrenen bekers en bakjes	✓	Bruikbaar om een gerecht op te warmen, maar polystyreen kan door oververhitting smelten.
• Papier of kranten	✗	Kunnen in brand vliegen.
• Recycle-papier of metalen randjes	✗	Kan leiden tot vonkvorming.
Glas		
• Vuurvaste ovenschalen	✓	Bruikbaar, behalve als zij zijn versierd met metaalhoudende opdruk.
• Dun glaswerk	✓	Bruikbaar voor opwarmen van voedsel of dranken. Erg dun glas kan breken of springen als het plotseling sterk wordt verhit.
• Glazen bekers of kommen	✓	Deksel verwijderen. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal		
• Schotels of borden	✗	Kunnen vonken of brand veroorzaken.
• Sluitingen voor diepvriesverpakkingen	✗	
Papier		
• Borden, bekers, zakdoekjes en keukenrol	✓	Alleen voor opvangen van overmatig vocht en voor korte bereidingstijd.
• Recycle-papier	✗	Kan tot vonken leiden.
Plastic		
• Bakjes	✓	Vooral hittebestendig thermoplastic. Andere plastics kunnen bij hoge temperaturen vervormen of van kleur veranderen. Gebruik geen melamine-plastics.
• Plasticfolie	✓	Bruikbaar om vocht vast te houden, maar mag niet met voedsel in contact komen. Verwijder deze folie voorzichtig, want er kan stoom vrijkomen.
• Diepvrieszakken	✓ ✗	Alleen indien kookbestendig of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht blijven, dus prik er vooraf gaatjes in.
Was- of vetvrij papier	✓	Bruikbaar om vocht vast te houden en spatten te verhinderen.

✓ :geschikt
✗ :ongeschikt
✓✗ :onzeker

Kooktips

MICROGOLVEN

Microgolven dringen in het voedsel door, aangetrokken en geabsorbeerd door water, vet en suiker in het gerecht.
De microgolven versnellen de beweging van moleculen in het voedsel. Die versnelde bewegingen leiden tot meer wrijving. Daaruit ontstaat hitte, die zorgt dat het voedsel wordt gekookt.

VERWARMEN

Kookgerei voor magnetron

Kookgerei moet doorlatend zijn voor microgolven, anders werkt de magnetronfunctie niet optimaal. De opgewekte magnetronstraling wordt teruggekaatst door metalen, zoals roestvrij staal, aluminium en koper, maar doordringt aardewerk, glas, porselein, plastic, papier en hout. Daarom mag u nooit metalen pannen of schalen in de magnetron zetten.

Gerechten die u in magnetron kunt bereiden

In de magnetron kunt u veel soorten voedsel bereiden, waaronder ingevroren of verse groenten, fruit, pasta, rijst, brood, boontjes, vis en vlees, maar ook sauzen, soepen, soufflés, jam en chutney. In het algemeen geldt dat de magnetron ideaal is voor gerechten die u normaal op een kookplaat zou bereiden. U kunt ook boter of chocolade smelten (zie hoofdstuk met speciale tips).

Afdekken tijdens bereiden

Het is zeer belangrijk dat u gerechten tijdens het bereiden in de magnetron afdekt, want de opstijgende waterdamp draagt bij aan het verwarmingsproces. U kunt een gerecht op verschillende manieren afdekken, bijvoorbeeld door een bord er omgekeerd op te leggen, met een plastic deksel of met magnetronfolie.

Nawarmtijden

Neem na het bereiden van een gerecht de nawarmtijd in acht, want die is belangrijk om in het hele gerecht een gelijkmatige temperatuur te laten ontstaan.

Bereidingstips voor diepvriesgroenten

Gebruik een geschikte schaal van pyrexglas met deksel. Stel de minimale bereidingstijd in en bereid het gerecht afgedekt (zie tabel). Verwarm het gerecht tot het naar wens is. Roer twee keer tijdens de bereiding en één keer erna. Voeg na de bereiding zout, kruiden of boter toe. Dek het gerecht tijdens de nawarmtijd af.

Gerecht	Hoeveelheid	Vermogen	Tijd (min.)	Nawarmtijd (min.)	Aanbevelingen
Spinazie	150g	600W	5-6	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Broccoli	300g	600W	8½-9½	2-3	Voeg 15ml (1 eetlepels) koud water toe.
Erwtjes	300g	600W	7½-8½	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Sperziebonen	300g	600W	9-10	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepels) koud water toe.
Gemengde groenten (worteltjes/ erwtjes/maïs)	300g	600W	7½-8½	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Gemengde groenten (Chinese wijze)	300g	600W	8-9	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.

Bereidingstips voor rijst en pasta

Rijst: Gebruik een grote schaal van pyrexglas met deksel, want tijdens de bereiding zet de rijst tot de dubbele hoeveelheid uit. Bereid de rijst afgedekt. Na de bereiding roert u het gerecht door, dan laat u het nawarmen en daarna voegt u zout of kruiden en boter toe.
Opmerking: Na het bereiden is misschien niet al het kookvocht geabsorbeerd.

Pasta: Gebruik een grote schaal van pyrexglas. Voeg water en een snufje zout toe en roer goed door. Roer af en toe tijdens het bereiden en erna. Laat de pasta afgedekt nawarmen en laat het na daarna goed uitlekken.

Gerecht	Hoeveelheid	Vermogen	Tijd (min.)	Nawarmtijd (min.)	Aanbevelingen
Witte rijst (voorgekookt)	250g	800W	16½-17½	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Zilvervliesrijst (voorgekookt)	250g	800W	21½-22½	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde rijst (rijst + wilde rijst)	250g	600W	21½-22½	10	Voeg 600 ml koud water toe.
Gemengde granen (rijst + granen)	250g	800W	17½-18½	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Pasta	250g	800W	18½-19½	5	Voeg 400 ml koud water toe.
Witte rijst (voorgekookt)	250g	800W	11-12	5	Voeg 1000 ml koud water toe.

Kooktips (vervolg)

Bereidingstips voor verse groenten

Gebruik een geschikte schaal van pyrexglas met deksel. Voeg 30 - 45 ml koud water (2 - 3 eetlepels) toe per 250 g, voor zover (zie tabel) niet anders is aangegeven. Stel de minimale bereidingstijd in en bereid het gerecht afgedekt (zie tabel). Verwarm het gerecht tot het naar wens is.
Roer één keer tijdens de bereiding en nogmaals erna. Voeg na de bereiding zout, kruiden of boter toe. Laat het gerecht afgedekt 3 minuten nawarmen.

Tip: Snijd de verse groenten in stukjes van gelijke grootte. Hoe kleiner elk stukje is, hoe sneller het gerecht klaar is.

Alle verse groenten moeten altijd met het maximumvermogen (800 W) worden gekookt.

Gerecht	Hoeveelheid	Tijd (min.)	Nawarmtijd (min.)	Aanbevelingen
Broccoli	250g 500g	4-4½ 7½-8	3	Snijd in roosjes van gelijke grootte en leg die met de stelen naar het midden.
Spruitjes	250g	5½-6½	3	Voeg 60 - 75 ml (5 - 6 eetlepels) water toe.
Worteltjes	250g	4½-5	3	Snijd de worteltjes in schijfjes van gelijke grootte.
Bloemkool	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Snijd in roosjes van gelijke grootte. Halveer grote roosjes en leg die met de stelen naar het midden.
Courgettes	250g	3½-4	3	Snijd courgettes in schijfjes. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water of een klontje boter toe. Verwarm tot ze beetgaar zijn.
Aubergines	250g	3½-4	3	Snijd de aubergines in schijfjes en besprenkel ze met 1 eetlepel citroensap.
Prei	250g	4½-5	3	Snijd de prei in dikke schijven.
Champignons	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Bereid champignons in hun geheel of in stukjes. Voeg geen water toe. Besprenkel ze met citroensap. Kruiden met zout en peper. Laten uitlekken voor het serveren.
Uien	250g	5½-6	3	Snijd uien in schijfjes of halveer ze. Voeg slechts 15 ml (1 eetlepel) water toe.
Paprika	250g	4½-5	3	Snijd de paprika in kleine stukjes.
Aardappels	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Weeg de geschilde aardappels en snijd ze in stukken van gelijke grootte.
Koolrabi	250g	5-5½	3	Snijd de koolrabi in kleine blokjes.

OPWARMEN

Uw magnetron verwarmt voedsel veel sneller dan gewone ovens en kookplaten. Gebruik de aangegeven vermogens en opwarmtijden in de volgende tabel als richtlijn. De tijden in de tabel komen overeen met dranken met een temperatuur van +18 tot +20 °C of koud voedsel met een temperatuur van +5 tot +7 °C.

Plaatsen en afdekken

Verwarm geen grote hoeveelheden voedsel, zoals stukken vlees. Vaak droogt het voedsel uit voordat het binnenin warm is. U kunt beter kleinere hoeveelheden opwarmen.

- **Vermogens en roeren**
  Soms kunt u voedsel verwarmen op 900 W terwijl ander voedsel verwarmd moet worden op 600 W, 450 W of zelfs 300 W.
  Neem de tabellen als richtlijn. In het algemeen is het beter voedsel op een lagere stand te verwarmen, bijvoorbeeld bij delicatessen, grote hoeveelheden of bij voedsel dat snel opwarmt (bijvoorbeeld een pasteitje).
  Roer het voedsel goed door en draai het om tijdens het opwarmen. Dan bereikt u het beste resultaat. Roer het voedsel indien mogelijk nogmaals door alvorens het te serveren.
  Let vooral goed op bij het verwarmen van dranken en babyvoeding. U kunt nakoken en verbranding verhinderen door vóór, tijdens en na het verhitten te roeren. Laat het voedsel in de magnetron staan tijdens het nawarmen. Plaats een plastic lepel of glazen staafje in de drank.
- Laat het voedsel niet te heet worden, want dat bederft de smaak.
  U kunt het beste de bereidingstijd laag inschatten, daarna kunt u indien nodig wat extra tijd toevoegen.

Tijden voor verwarmen en nawarmen

Als u voedsel voor de eerste keer verwarmt, kunt u het beste noteren hoeveel tijd u nodig had. Dan weet u dat voor de volgende keer.
Controleer altijd of het voedsel overal gelijkmatig is verhit.
Laat het voedsel na opwarmen een tijdje staan, zodat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld.
De aanbevolen nawarmtijd na opwarmen is 2 tot 4 minuten, behalve als in de tabel een andere tijd is aangegeven.
- Let vooral goed op bij het verwarmen van dranken en babyvoeding. Zie ook het hoofdstuk met de veiligheidsmaatregelen.

DRANKEN OPWARMEN

Zorg altijd voor een nawarmtijd van minstens 20 seconden nadat de oven is uitgeschakeld. Dan ontstaat een gelijkmatige temperatuur. Roer indien nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. U kunt nakoken en verbranding verhinderen. Plaats een plastic lepel of glazen staafje in de drank en roer daarmee vóór, tijdens en na het verhitten.

Kooktips (vervolg)

VERWARMEN VAN BABYVOEDING

Babyvoeding:

Doe de babyvoeding in een diep bord en dek dit af met een plastic deksel. Roer goed na het opwarmen! Laat het voedsel 2 tot 3 minuten staan alvorens het te serveren. Roer nogmaals en controleer de temperatuur. Aanbevolen temperatuur voor het serveren: tussen de 30 en 40°C.

Babymelk:

Giet de melk in een gesteriliseerde glazen fles. Verwarm zonder deksel. Verwarm een babyfles nooit met de speen op de fles, want dan kan die fles springen of oververhit raken. Schud goed voor het nawarmen en nogmaals vóór het voeden! Controleer altijd de temperatuur van de babymelk of de babyvoeding voordat u de baby gaat voeden. Aanbevolen temperatuur: ca. 37°C.

Opmerking:

Om verbranding te voorkomen moet de temperatuur van de babyvoeding altijd worden gecontroleerd voordat u de baby gaat voeden. Gebruik het vermogen en de tijd in de tabel op de volgende pagina als richtlijn voor het verwarmen.

Verwarmen babyvoeding en melk

Gebruik het vermogen en de tijd aangegeven in deze tabel als richtlijn voor het verwarmen.

Gerecht	Hoeveelheid	Vermogen	Tijd (min.)	Nawarmtijd (min.)	Aanbevelingen
Babyvoeding (groente en vlees)	190g	600W	20-30sec.	2-3	Doe de voeding in een diep bord. Verwarm afgedekt. Roer na het verwarmen. Laat de voeding 2 tot 3 minuten staan. Roer de voeding vóór het voeden goed door en controleer de temperatuur.
Babypap (granen + melk + fruit)	190g	600W	10-20sec.	2-3	Doe de pap in een diep bord. Verwarm afgedekt. Roer door na het verwarmen. Laat de pap 2 tot 3 minuten staan. Roer de pap vóór het voeden goed door en controleer de temperatuur.
Babymelk	100ml 200ml	300W	30-40 sec. 1 min. tot 1 min. 10 sec.	2-3	Roer de melk goed door en giet hem in een gesteriliseerde glazen fles. Zet de fles midden op het plateau. Verwarm onafgedekt. Schud goed en laat de melk minstens 2 minuten staan. Schud de fles goed vóór het voeden en controleer de temperatuur.

Verwarmen van dranken en voedsel

Gebruik het vermogen en de tijd aangegeven in de volgende tabel als richtlijn voor het verwarmen.

Gerecht	Hoeveelheid	Vermogen	Tijd (min.)	Nawarmtijd (min.)	Aanbevelingen
Dranken (koffie, thee en water)	150ml (1 kop) 250ml (1 kop)	800W	1-1½ 1½-2	1-2	Schenk in koppen en verwarm onafgedekt: 1 kop in het midden, 2 koppen tegenover elkaar, 3 of 4 koppen in een cirkel. Laat nawarmen in de magnetron en roer goed door.
Soep (koud)	250 g 450 g	800W	3-3½ 4-4½	2-3	Schenk in een diep bord. Dek af met een plastic deksel. Roer goed door na het opwarmen. Roer nogmaals vóór het serveren.
Stoofschotel (koud)	350g	600W	5½-6½	2-3	Doe de stoofschotel in een diep bord. Dek af met een plastic deksel. Roer af en toe tijdens het opwarmen en nogmaals vóór het nawarmen en serveren.
Pasta met saus (koud)	350g	600W	4½-5½	3	Doe de pasta (bijv. spaghetti of noedels) op een plat bord. Dek af met magnetron-folie. Roer vóór het serveren.
Gevulde pasta met saus (koud)	350g	600W	5-6	3	Doe de gevulde pasta (bijv. ravioli, tortellini) in een diep bord. Dek af met magnetron-folie. Roer af en toe tijdens het opwarmen en nogmaals vóór het nawarmen en serveren.
Kant-en-klaar maaltijd (koud)	350g 450g	600W	5-6 6-7	3	Zet een kant-en-klaar maaltijd met 2 tot 3 ingrediënten op een bord. Dek af met magnetronfolie.

NL

ONTDOOIEN

Met een magnetron kunt u bevroren voedsel prima ontdooien. Een magnetron ontdooit het voedsel goed en snel. Dit kan een groot voordeel zijn als u onverwacht gasten krijgt.
Bevroren gevogelte moet volledig ontdooid zijn voor het koken. Verwijder alle metalen draadjes of lipjes en al het verpakkingsmateriaal, zodat het vocht dat vrijkomt bij het ontdooien goed kan weglopen.
Leg het bevroren voedsel onafgedekt op een bord. Draai het halverwege de ontdooitijd om en verwijder zo snel mogelijk overtollig vocht en de organen.
Controleer regelmatig of het voedsel niet warm aanvoelt. Als kleine en dunne stukken van het bevroren voedsel warm worden, kunnen deze tijdens het ontdooien beschermd worden door stukjes aluminium folie. Als het gevogelte aan de buitenkant warm wordt, stop dan met het ontdooien en laat het 20 minuten staan voordat u verder gaat met ontdooien. Laat de vis, het vlees of het gevogelte even staan om het te laten nadooien. Deze tijd is afhankelijk van de hoeveelheid. Kijk in onderstaande tabel.

Tip: Dunne stukken voedsel ontdooien beter dan dikke. Kleine stukken hebben minder tijd nodig dan grote. Houd hier rekening mee bij het invriezen en ontdooien van voedsel.

Gebruik de volgende tabel als richtlijn bij het ontdooien van voedsel met een temperatuur tussen - 18 en - 20 °C.

Bevroren voedsel moet altijd worden ontdooid met op de ontdooistand (180W).

Gerecht	Hoeveelheid	Tijd (min.)	Nawarmtijd (min.)	Aanbevelingen
Vlees				
Gehakt	250g 500g	5-6 9-11	10-20	Doe het vlees op een bord. Bescherm de dunnere randen met aluminiumfolie. Draai het vlees halverwege de ontdooitijd om!
Varkenslapjes	250g	6-7		
Gevogelte				
Stukjes kip	500g (2stuks)	12-14	15-40	Stukjes kip legt u met het vel naar beneden op een plat bord. Een hele kip legt u met de borst naar beneden op een plat bord. Bescherm de dunnere delen, zoals de vleugels en poten met aluminiumfolie. Draai de kip halverwege de ontdooitijd om!
Hele kip	950g	24-26		
Vis				
Visfilet/ Hele vis	200g (2stuks) 400g (4stuks)	4½-5½ 8-10	5-20	Leg de bevroren vis in het midden van een plat bord. Leg de dunne delen onder de dikkere delen. Bescherm de dunnere delen van de filet en de staart van de hele vis met aluminium folie. Draai de vis halverwege de ontdooitijd om!
Fruit				
Bessen	250g	4½-5½	5-10	Verdeel het fruit over een platte, ronde glazen schaal (met een grote diameter).
Brood				
Broodjes (ieder ca. 50g)	2stuks 4stuks	1½-2 3-3½	5-10	Leg de broodjes in een cirkel of het brood horizontaal op keukenpapier in het midden van het plateau. Draai het brood halverwege de ontdooitijd om!
Toast/ Sandwich	250g	4-4½		
Duits brood (tarwe en rogge)	500g	8-10		

Kooktips (vervolg)

Kooktips voor Steam Cook (alleen MR89)

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Rusttijd (min.)	Aanwijzingen
Artisjokken	300 g (1-2 st)	800W	5-6	1-2	Spoel de artisjokken af en maak ze schoon. Plaats ze in de stoomschaal. Voeg een eetlepel citroensap toe. Sluit het deksel van de stomer.
Verse groenten	300 g	800W	4½-5	1-2	Weeg de groenten (bijv. broccoli, bloemkool, wortel, paprika) nadat u ze hebt gewassen en in gelijke stukken hebt gesneden. Voeg 2 eetlepels water toe. Sluit het deksel van de stomer.
Diepvriesgroenten	300 g	600W	7-8	2-3	Leg de diepvriesgroenten in de stoomschaal. Voeg 1 eetlepel water toe. Sluit het deksel van de stomer. Na het bereiden en nagaren goed doorroeren.
Rijst	250g	800W	15-18	5-10	Plaats de rijst in de stoomschaal. Voeg 500 ml koud water toe. Sluit het deksel van de stomer. Laat na de bereiding witte rijst 5 minuten staan. Houd voor bruine rijst 10 minuten aan.
Stoofschotel (gekoeld)	400 g	600W	5-6	1-2	Plaats de stoofschotel in de stoomschaal. Sluit het deksel van de stomer. Goed doorroeren voor het nagaren.
Soep (gekoeld)	400 g	800W	3-4	1-2	Giet de soep in de stoomschaal. Sluit het deksel van de stomer. Goed doorroeren voor het nagaren.
Bevroren soep	400 g	800W	8-10	2-3	Plaats de bevroren soep in de stoomschaal. Sluit het deksel van de stomer. Goed doorroeren voor het nagaren.
Bevroren kip-kerrieschotel met groenten	300 g plus water	800W	10-12	2-3	Plaats de bevroren kip-kerrieschotel (kant-en-klare diepvriesmaaltijd in stukjes) in de stoomschaal en voeg 100 ml koud water toe. Sluit het deksel van de stomer.
Bevroren berliner bol	150 g	600W	1-2	2-3	Plaats de bevroren berliner bol in de stoomschaal en voeg 100 ml koud water toe. Sluit het deksel van de stomer.
Popcorn	50 g	800W	2-3	1-2	Plaats 50 g gedroogde popcorn-mais in de stoomschaal. Voeg 10 g boter en 1 eetlepel suiker toe. Sluit het deksel van de stomer. Gebruik ovenwanten als u de schaal uit de oven neemt! (Laat de schaal voor het afwassen in water weken).

Kooktips (vervolg)

SPECIALE TIPS

BOTER SMELTEN
Doe 50 g boter in een kleine, diepe, glazen schaal. Dek deze af met een plastic deksel. Verwarm 30 tot 40 seconden op 800 W, tot de boter gesmolten is.

CHOCOLADE SMELTEN
Doe 100 g chocolade in een kleine, diepe, glazen schaal.
Verwarm 3 tot 5 minuten op 450 W, tot de chocolade gesmolten is.
Roer een paar keer tijdens het smelten.
Gebruik ovenwanten als u het bord uit de oven haalt!

GEKRISTALLISEERDE HONING SMELTEN
Doe 20 g gekristalliseerde honing in een kleine, diepe, glazen schaal.
Verwarm 20 tot 30 seconden op 300 W, tot de honing gesmolten is.

GELATINE SMELTEN
Leg droge blaadjes gelatine (10 g) 5 minuten in koud water.
Doe de uitgeknepen gelatine in een kleine schaal van pyrexglas.
Verwarm 1 minuut op 300 W.
Roer door na het smelten.

GLAZUUR (VOOR TAART EN CAKE)
Meng instantglazuur (ongeveer 14 g) met 40 g suiker en 250 ml koud water. Verwarm onafgedekt 3½ tot 4½ minuten op 800 W in een schaal van pyrexglas, tot het glazuur doorzichtig wordt. Roer twee keer tijdens het verwarmen.

JAM MAKEN
Doe 600 g fruit (bijvoorbeeld verschillende bessen) in een geschikte schaal van pyrexglas met deksel. Doe er 300 g suiker bij en roer goed. Verwarm 10 tot 12 minuten op 800800 W.
Roer enkele keren tijdens het verwarmen. Doe de jam meteen in glazen jampotjes met schroefdeksel. Laat deze 5 minuten met de deksel erop staan.

PUDDING MAKEN
Meng de puddingpoeder met suiker en melk (500 ml) volgens de aanwijzingen op de verpakking en roer goed. Gebruik een geschikte schaal van pyrexglas met deksel. Verwarm afgedekt 6½ tot 7½ minuten op 800 W. Roer enkele keren tijdens het verwarmen.

AMANDELEN ROOSTEREN
Spreid 30 g amandelschaafsel gelijkmatig uit op een middelgroot bord.
Roer enkele keren door tijdens het roosteren: 3½ tot 4½ minuten op 600 W.
Laat het nog 2 tot 3 minuten in de oven staan.
Gebruik ovenwanten als u het bord uit de oven haalt!

Magnetronoven schoonmaken

De volgende onderdelen van uw magnetronoven moeten regelmatig worden gereinigd om te voorkomen dat vet- en etensresten gaan vastkoeken:

- ***Binnen- en buitenwanden***
- ***Deur en deurrubbers***
- ***Plateau en loopring***

☛ Zorg dat de deurrubbers **ALTIJD** schoon zijn en dat de ovendeur goed sluit.

☛ Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de werking van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan

1. Reinig de buitenkant met een zachte doek en een lauwwarm sopje. Daarna zeepresten verwijderen en goed droogmaken.

2. Verwijder spatten en vlekken van de binnenwand en de loopring met een doekje met zeepsop. Dan afspoelen en droogmaken.

3. Om geurtjes en vastzittende etensresten te verwijderen plaatst u een kopje aangelengd citroensap op het plateau en schakelt u de magnetron 10 minuten met vol vermogen in.

4. Maak het plateau dat in de vaatwasmachine kan schoon als dat nodig is.

✉ Zorg dat er **NOOIT** water in de ventilatieuitgangen wordt gemorst. Gebruik **NOOIT** bijtende, schurende of chemische reinigingsmiddelen. Zorg bij het schoonmaken van de deurafdichtingen dat geen vuilresten:
- gaan vastkoeken,
- en verhinderen dat de deur goed sluit.

Magnetronoven opbergen en repareren

Bij service aan of het opbergen van uw magnetronoven gelden enkele simpele voorzorgsmaatregelen.

Gebruik de oven nooit als de deur of de deurvergrendeling beschadigd is:

- ***Gebroken scharnier***
- ***Versleten afdichtingen***
- ***Beschadigde of verbogen behuizing***

Laat alle reparaties over aan een erkende en gespecialiseerde technicus.

☛ Verwijder **NOOIT** de behuizing van de magnetronoven. Bij een defect of als u twijfelt aan de juiste werking:
- de netsteker uit de wandcontactdoos trekken,
- en contact opnemen met de dichtstbijzijnde service-dienst.

✉ Als u de magnetronoven tijdelijk wilt opbergen, kies dan een droge en stofvrije opbergruimte.
Reden: Vocht en condens kunnen onderdelen in de magnetronoven aantasten.

✉ Deze magnetronoven is niet bedoeld voor industrieel gebruik.

Technical Specifications

SAMSUNG streeft continu naar produktverbetering.

Zowel de technische gegevens als de inhoud van deze handleiding kan daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	**MR87/MR89**
Netspanning	230V ~ 50 Hz
Opgenomen vermogen Microgolffunctie	 1200 W
Afgegeven vermogen	100 W / 800 W (IEC-705)
Frequentie	2450 MHz
Koeling	Ventilator met motor
Afmetingen (B x D x H) Buitenmaten Ovenruimte	 421.5 x 319.5 x 436.7 mm 330 x 199 x 330 mm
Inhoud	20 liter
Gewicht Netto	 ong. 13.5 kg

Note

Note

SAMSUNG
ELECTRONICS